

A pozsonyi kifli

A pozsonyi kifli legalább annyira hozzátartozik a magyar sütemények hagyományához, mint mondjuk a rétes, a palacsinta vagy a zserbó. Szeretjük ünnepek idején, szeretjük hétvégén vagy hétköznap kávé, tea mellé, de akár reggelire, tízóráira is. Nem is kell feltétlenül mindig ugyanúgy készíteni, szórakoztató és izgalmas, ha a töltelék időről időre variálja az ember!



Azt senki sem vitatja, hogy a kifli 17. századból származó bécsi találmány. A hagyomány úgy tartja, hogy a törökök által sikertelenül ostromolt császárváros egyik lelkes (és nyilvánvalóan igencsak tudatos) pékmestere, bizonyos Herr Wandler ötlete volt, hogy az Oszmán Birodalom jelképét (nem mellesleg a sikertelen bécsi ostrom után a török harcosok által a városfalon kívül épült egyik templom csúcsára kitűzött, majd a helyiek által eltávolított félholdat) mintegy kárpótlásul szó

szerint a helyiek kezébe-szájába adja. Méghozzá nem is akárhogyan, hanem péksüteménnyé formálva. Hisz nyilvánvalóan a török harcok alatt rengeteget éheztek, nélkülöztek a város lakói. A német Gipfel szó, amelyből a mi kifli szavunk is ered, szó szerint csúcsot, tetőt jelent – eredetileg tehát mindenki tudta, hogy egyértelmű utalás ez az ominózus templomcsúcsra (ilyen értelemben tehát kifejezetten politikai üzenetet is hordozott). Az új péksütemény lényegében egy öntudatos bécsi polgár véleménynyilvánításának megtestesülése – már ha hinni lehet a fennmaradt történeteknek.

A monarchia fennállása alatt igencsak nagy volt a vándorlás, keveredés az egyes országok népei között. Számos osztrák, cseh, szlovák és magyar péklegény, szakács fordult meg a birodalom különböző területein, sőt még azokon is túl. Hozták magukkal tudományukat, megtanultak újabb recepteket, fortélyokat, megismertek vagy épp meghonosítottak eljárásokat, gazdagították nem csupán saját repertoárjukat, de az adott ország vagy város, falu, régió hagyományait is. Aztán vagy hazatértek szülőföldjükre, vagy letelepedtek valamely más vidéken, és egy idő után már hozzájuk jártak tanulni az ifjabb kollégák.

Így aztán már végképp nehéz lenne állást foglalni, hogy az első pozsonyi kiflit, amelynek eredetét illetően a 2010-es évek elején is komoly vita folyt az érintett tagállamok között az Európai Unióban, vajon pozsonyi, budai, pesti vagy bécsi illetőségű (esetleg egészen máshonnan érkezett?) pék- illetve cukrászmester sütötte-e? Az biztos, hogy a mai Ausztriában, Magyarországon és Szlovákiában egyaránt szép hagyomány és nem kis megbecsülés, rajongás övezi a pozsonyi kiflit. Sőt, a magyar gasztronómia meghatározó alakja, Magyar Elek, akit sokan inkább Ínyesmesterként ismernek, állítólag - ha csak tehette - annak a Wandler családnak a 20. században, Pozsonyban működő leszármazottjától hozatta a kor legjobb pozsonyi kiflijét, amely család 16. századi elődjének nevéhez az első kifli köthető.

Hogy a pozsonyi kifli históriája még tovább tekerhető legyen, nem szabad elfelejteni, hogy a kifli vagy patkó alakon túl a sütemény előzményének vagy épp vele nagyjából egy időben született testvérének más is tekinthető. Nagy valószínűséggel ugyanis német pékmesterektől származhat a patkó alakú, töltött sütemény receptúrája, amely Beugel (minden bizonnyal a hajlítani jelentésű baugen szóból) néven vált ismertté – ez lett aztán nálunk a bejgli. Ezen a ponton pedig lassan már a teljes, széles értelemben vett közép-európai régió süteménymorzsáinak nyomai felfedezhetők egyetlen finomságba sűrítve. Arról nem is szólva, hogy joggal merül fel a kérdés: vajon a bejgli (amit sokáig nem rúdban, hanem nagy patkóvá hajlítva sütöttek), vagy annak kicsinyített, patkó alakú változata a pozsonyi...

Nehéz elképzelni, hogy ezek a mákkal, illetve dióval töltött, eredetileg karácsony táján készített finomságok a 18-19. századnál korábban keletkezettek volna, bármit is tartson róluk a legendárium (olykor ugyanis a 16. századra vezetik vissza a pozsonyi kifli születéstörténetét). Olyan történet is fennmaradt, miszerint egy derék pozsonyi pék, akinek nevét nem őrizte meg a hálátlan utókor, valamikor a 19. században a pozsonyi gyerekek Mikulás-napi megörvendeztetésére készítette az édes töltelékkel sült finomságot, a bejgli kicsinyített másaként. Így történt vagy nem? Ma már kideríthetetlen. Ez a szép történet kanyarított gesztus persze feltételezi, hogy bejglit már korábban is sütöttek errefelé, ami persze könnyen elképzelhető. Már csak azért is, mert történetileg általában az egyszerűbb módszer szerint, nagyobb méretben sült tésztákat követik a valamivel cizelláltabb változatok.

A pozsonyi kifli, amit Ausztriában Pressburger Kipferl, Szlovákiában Bratislavský rook néven ismernek (nem melleleg szlovák kezdeményezésre ez utóbbi néven került be az Európai Unió eredet-megjelöléssel illehető termékei közé 2012-ben), Németországban már a bécsi kávéházak jellegzetes kávé mellé kínált Mohnbeugel (ha mákosról van szó), illetve Nussbeugel (ha diótöltelék gazdagítja) elnevezésű finomságaként vert gyökeret.

Szép lassan pedig a pozsonyi kifli függetlenítette magát a karácsonyi ünnepkörtől, és szezonról függetlenül sütik számtalan receptúra szerint. Mindezen mit sem változtat, hogy precíz leírások megkülönböztetik a mákos pozsonyi kifli patkó alakját a diós változat C betűt formáló alakjától.

No de a hagyományok és leírások épp azért is szórakoztatók, hogy mindig elevenek maradjanak azáltal is, hogy változtatunk rajtuk! Márpedig a jó pozsonyi kifli (ami Magyarországon a 20. század első harmadától kezdett elterjedni a cukrászdákban, pékségekben éppúgy, mint a polgári konyhákban) sokféle finomsággal tölthető a dión és a mákon túl is! Azt nem is érdemes firtatni, hogy mondjuk a gesztenyés pozsonyi kifli alakját miként határoznák meg a precíz cukrászati tankönyvek... Sőt a tésztája is sokféle módszer szerint készíthető: lehet az alapja hagyományos bejgli tészta, de lehet annál könnyebb, kevesebb zsiradékot tartalmazó élesztős omlós tészta is.

Olyan, amit nem lehet megunni, mindig érdemes újragondolni, elkészíteni, variálni. Minden falatja valamiképp magában hordozza a régió történeteit, hagyományait – mindezek legjobb értelmében.

ÁLLJON ITT EGY HAGYOMÁNYOS POZSONYI KIFLI RECEPT BIZONÍTÉKUL

HOZZÁVALÓK

A tésztához:

- 50 dkg liszt (fele rétes-fele sima)
- 25 dkg vaj
- 2 tojás sárgája
- 2 dkg élesztő
- 2 dl tej
- 10 dkg cukor
- 1 teáskanál só

A töltelékhez:

- 30 dkg darált dió
- 15 dkg cukor
- 1,5 dl tej
- 2 csomag vaníliás cukor
- 3-4 dkg mazsola
- 1 kis citrom reszelt héja
- 2 evőkanál sárgabaracklekvár
- 1 evőkanál zsemlemorzsa
- A kenéshez:
- 1 tojás

ELKÉSZÍTÉS

Elkészítés: A tésztához a lisztben szétmorzsoljuk a vajat az élesztővel, a többi hozzávalóval összegyúrjuk, hűvös helyen 1 órát pihentetjük.

A töltelékhez a diót leforrázzuk a tejjel, a többi hozzávalóval összekeverjük. Fontos, hogy közepes állagú tölteléket készítsünk, ne legyen lágy!

A tésztát 24 részre elosztjuk, golyókat formázunk belőlük, kicsit ellapogatjuk, majd egyenként ovális, kézfej nagyságú vékony lapra nyújtjuk.

A tölteléket is elosztjuk 24 részre, és a kinyújtott kis tésztadarabok felső hosszanti szélére egy csíkban felvisszük. A tészta formájához igazgatjuk, szoroson feltekerjük és megformázzgatjuk.

Sütőpapírral bélelt tepsibe sorakoztatjuk, megkenjük a tojás sárgájával, meleg helyen kelesztjük kb. 30 percig, ameddig a tojássárgája megszárad. Átkenjük a tojásfehérjével, hideg helyre tesszük 30 percre.

Közben a sütőt előmelegítjük 190-200 fokra, és kb. 25-35 perc alatt barnás-pirosra sütjük.